



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ LİMONLU BİSKÜVİ

125 gr. margarin
2 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı limon kabuğu
1 orba kaşığı limon suyu
1 su bardaęı un
1 ay bardaęı pudra řekeri
1 tatlı kaşığı toz karanfil

Margarin, şeker ve limonun kabuğu bir güzel şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra içine limon suyu eklenerek tekrar karıştırılır. 1 su bardağı un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. İstediğiniz şekli vererek 160 C'de üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soęuduktan sonra üzerine pudra şekeri ve toz karanfil dökülerek servis edilir.